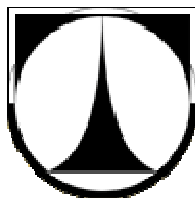


**TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI**

**FAKULTA TEXTILNÍ**



**"Prostřeno"**

**skleněné objekty do interiéru**

**"Set the Table"**

**glass objects for interior**

TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI

Fakulta textilní

Akademický rok: 2012/2013

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Kateřina Eršilová**  
Osobní číslo: **T09000513**  
Studijní program: **B3107 Textil**  
Studijní obor: **Textilní a oděvní návrhářství**  
Název tématu: **"Prostřeno" - skleněné objekty do interiéru**  
Zadávající katedra: **Katedra designu**

### Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

- 1) Rozbor inspiračních zdrojů.
- 2) Návrhy.
- 3) Modelování - zkoušky, technologie taveného skla  
a vrstvení plochého skla.
- 4) Formy, řezání skla.
- 5) Realizace.
- 6) Fotodokumentace.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy: 25

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná

Seznam odborné literatury:

Beazly, M.: Dějiny užitého umění, Slovart s.r.o. Praha 2003, 544st.

Petrová, S.: České sklo, Gallery Praha, 283st.

Montanami, M.: Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě, Nakladatelství lidové noviny, 2003, 227 st.

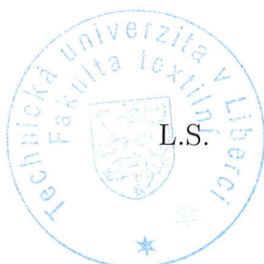
Šindelář, D.: Estetika sklářské tvorby, SPN Praha 1974, 120st.


Vedoucí bakalářské práce: ak. soch. Oldřich Plíva

Datum zadání bakalářské práce: 4. října 2012

Termín odevzdání bakalářské práce: 27. května 2013

  
Ing. Jana Drašarová, Ph.D.  
děkanka



  
Ing. Renata Štorová, CSc.  
vedoucí katedry

V Liberci dne 25. března 2013

## Čestné prohlášení

Byl/a jsem seznámen/a s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zejména § 60 – školní dílo.

Prohlašuji, že má bakalářská práce je ve smyslu autorského zákona výhradně mým autorským dílem.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci (TUL) nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu TUL.

Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědom povinnosti informovat o této skutečnosti TUL; v tomto případě má TUL právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Bakalářskou práci jsem vypracoval/a samostatně s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím bakalářské práce a konzultantem.

Prohlašuji, že jsem do informačního systému STAG vložil/a elektronickou verzi mé bakalářské práce, která je identická s tištěnou verzí předkládanou k obhajobě a uvedl/a jsem všechny systémem požadované informace pravdivě.

Datum:

Podpis:



## **Anotace**

V bakalářské práci na téma „Prostřeno“ jsou zhotoveny skleněné plastiky vycházející ze základních prvků prostřeného stolu. Některé objekty jsou přímo součástí dřevěných stolků.

Vznikl soubor objektů, které mohou fungovat i izolovaně. Objekty jsou koncipovány do jím vlastního prostředí jídelních interiérů a restauračních zařízení, kde budou plnit dekorační funkci.

## **Anotation**

In this bachelor work on topic „Set the Table“ are created glass sculptures based on fundamental elements of lay table. Some of these objects are directly component of wooden tables.

There was created a set of objects which can work in isolation as well. Sculptures are designed into their own environment of dining interiors and restaurants to fulfil decorative function.

## **Klíčová slova**

Stolování

Nádobí

Skleněná plastika

Stolky

Sklo

Přístroje

## **Key words**

Tableware

Dishes

Glass Sculpture

Tables

Glass

Cutlery

## **Poděkování**

Ráda bych chtěla tímto poděkovat vedoucímu práce ak. soch. Oldřichu Plívovi, Pavlovi Macákovi za výpomoc s brusičskými pracemi, Václavu Cempírkovi za realizaci dřevěných stolků, Ladislavovi Eršilovi za pomoc se závěrečným kompletováním a Magdaleně Vlkové za korektury textu.

V neposlední řadě bych chtěla poděkovat své rodině za podporu během celého studia. Děkuji i svým přátelům a spolužákům za cenné rady a pomoc při realizaci práce.

# OBSAH

Anotace – Anotation

Klíčová slova – Key words

Poděkování

1 ÚVOD.....	7
1.1    Vznik konceptu.....	8
1.2    Já a nádobí.....	8
1.3    Dotazník.....	10
 2 TEORETICKÁ ČÁST	
2.1    Historie stolování.....	11
2.2    Jídelní příbor.....	13
2.2.1    Lžíce.....	14
2.2.2    Nůž.....	15
2.2.3    Vidlička.....	15
2.3    Příbor v dnešní době.....	16
2.4    Rozmístění příborů.....	17
2.5    Talíř.....	18
2.6    Sklenice.....	19
2.6.1    Typy sklenic.....	20
2.7    Hrnek.....	21
2.8    Jídelní stůl.....	21
2.9    Váza.....	22
2.10    Květiny na stole.....	24
2.11    Etiketa.....	25
2.11.1    Historie.....	25
2.11.2    Etiketa u stolu.....	26
 3 INSPIRACE	
3.1    Inspirace českými umělci.....	28
3.2    Inspirace zahraničními umělci.....	30
 4 O MATERIÁLU	
4.1    Sklo.....	33
4.1.1    Historie skla.....	33
4.1.2    Co je to sklo?.....	34
4.2    Ploché sklo.....	34
4.2.1    Historie plochého skla.....	34
4.2.2    Výroba plochého skla (Float).....	35

5 POUŽITÉ TECHNOLOGIE	
5.1 Tavená plastika.....	36
5.2 Broušení.....	37
5.3 Leštění skla.....	38
6 REALIZACE	
6.1 Realizace příborů.....	40
6.2 Realizace talířů.....	42
6.3 Realizace vázy.....	48
6.4 Realizace sklenic na víno.....	50
7 ZÁVĚR.....	52
8 FOTODOKUMENTACE.....	53
9 POUŽITÁ LITERATURA.....	59
9.1 Internetové zdroje.....	60
10 PŘÍLOHY.....	61

# 1 ÚVOD

Tématem mé práce je netradiční „nefunkční“ pojetí jídelního a nápojového setu „Prostřeno“.

Pro zpracování jsem si vybrala dvě různé techniky – tavenou plastiku a lepení plochého skla. Práce je zhotovena ze dvou materiálů, skla a dřeva. Zkombinovala jsem tyto materiály pro jejich přírodní původ a půvab. Jako dalším propojovacím prvkem vnímám jejich přirozené a neovlivnitelné nedostatky a nevyzpytatelnost při zpracování.

Stolky kopírují můj osobní prostor, který využívám při stolování, a udávají tak skleněným objektům daný rozměr.

Zpracovala jsem tři základní situace

- 1) hlavní jídlo: hluboký talíř s příbory,
- 2) přípitek: dvojici sklenic na víno,
- 3) dekorační část: vázu.

Tyto tři situace se liší i svým ztvárněním. Od daného tvaru se dostávají přes stylizaci až k abstraktní poloze. Pracovala jsem s nejčastějšími nejvýraznějšími tvary nádobí. Svým zpracováním a hmotou ale jako by se divákům vzdalovaly a chtěly jim tím říct: „Každý den ze mě jíš a teď mě nepoznáváš?!“

Na úvod popisuji, co pro mě znamená nádobí a jaký mám k němu vztah. Základem teoretické části jsou kapitoly z historie a současnosti stolování. V inspirační části se zmiňuji o dvou českých a dvou zahraničních sklářích, kteří se zabývají tematikou předmětů každodenní potřeby. Dále přibližuji historii skla a popisuji teoreticky použité technologie výroby. Postup práce je popsán a zdokumentován fotografiemi.

## 1.1 Vznik konceptu

Téma bakalářské práce vzniklo při navrhování v zimním semestru ve třetím ročníku, kdy jsme dostali zadané téma „Na stole“. Dlouho jsem nevěděla, jak toto téma uchopit. Prvotní pohnutka nastala z mého zoufalství „co tedy vyrobit?“. Tak jsem si jednoduše řekla, že vše, co právě vidím na stole, zaliji do průhledného materiálu a dané věci vyjmu, aby z nich zbyl pouze vzduch v síle tvarů. Po předložení tohoto nápadu jsme s vedoucí ateliéru usoudily, že by to byl běh na dlouhou trať a že nejlepším materiálem by bylo sklo. Má chuť se do toho pustit byla tak silná, že jsem si nápad ponechala na bakalářskou práci.

Silnou inspirací mi také byl předmět návrhové kreslení, při němž jsme celý semestr navrhovali a rozvíjeli tvarosloví váz, mis, dóz, domáckého skla a nápojových setů. Nad těmito úkoly jsem si uvědomila, že lidé berou věci každodenní potřeby příliš samozřejmě a podle toho se k nim také chovají.

Nádobí má zajímavý historický vývoj, důležitou funkci a kulturní hodnotu. Nádobí je součástí etiky stolování, která se liší podle zvyků, podnebních podmínek a kultur.

## 1.2 Já a nádobí

- Má tvar hrnku, ze kterého pijete kafe, vliv na to, jak se právě cítíte?
- Jste nervózní, když nemůžete najít vaši oblíbenou lžičku?
- Opravdu nevidíte rádi, když z vašeho hrnku pije někdo jiný?
- Vychutnáte si kafe, když dostanete hrnek vám nepříjemného tvaru, křiklavé barvy a ještě k tomu na něm bude obrázek panenky, která divně kouká?
- Taky vám dokáže „nadzvednout mandle“, když si dáte někde jídlo a dostanete ho na plastovém talíři a ještě k tomu s plastovými příbory, s kterými opravdu nemáte šanci ani nakrojit kus masa a vidličkou si nenapíchnete ani bramboru?

Já osobně mám na každý typ čaje, kávy, vyhrazený speciální hrníček, lžičku. Když jsem někde na návštěvě, nestydím se podívat hostiteli do kredence na druhy hrnků a ráda si sama vyberu ten nejsympatičtější. Ten svůj „pravý“ hrnek na kávu jsem mívala i ve své oblíbené kavárně, kde přesně věděli, který z hrnků mi můžou přinést, když tedy zrovna neměl službu nějaký brigádník, který mě neznal. Vybírává jsem i u ostatního nádobí. Mám ráda klasické tvary hlubokých talířů na polévky, ale hustou, krémovou polévku nejraději servíruji

v misce. Hluboký talíř v silné tloušťce s jemnými lomy na okraji po babičce, ten ve mně vzbuzuje chuť gulášové polévky nebo zahuštěné bramboračky. „Obyčejný“ bílý keramický tenký talíř (s kterým jsem pracovala), ten ve mně vyvolá tak silný chuťový vjem, že mám pocit, že se ve vedlejší místnosti připravuje vývar. Nedávno se mi stalo, že jsem uviděla v jednom designovém obchodě hrnek bez ouška, který měl v první třetině nepatrně zúžení (takový schod). V tu chvíli se mi vybavilo husté kakao, ze kterého se kouří a na vrchu má začínající škraloup, na které jsme chodily s maminkou do „mlíčáku“, když jsem byla ještě ve školce. Tvar tohoto šálku byl přesně stejný.

Další věcí, na kterou jsem přišla až díky své práci je zjištění, že mám doma, na koleji nebo v ateliéru oblíbený úplně jiný tvar hrnku.

Velkou roli při výběru typu nádobí hraje také má momentální nálada. Mnohem častěji si všimnu, že mám mně nesympatický hrnek, když mi není do zpěvu, jsem ve stresu nebo když se necítím ve své kůži. To mou náladu ještě zhorší. Odstnu se například na pohovoru, nebo při řešení nějakých nepříjemných problémů, a právě v těchto situacích se nejčastěji nabízí káva nebo čaj. S nadšením si dám a doufám, že až budu mít hrnek v rukou, budu ho brát jako oporu, která je tam s semnou. Jenže najednou mi přinesou malinký hrnek s komerčním nápisem „Coffee“, a navíc s divokých barvách. Pro někoho maličkost, nebo dokonce jen zbytečný detail, ale mně to na pozitivním myšlení a náladě nepřidá.



### 1.3 Dotazník

Zajímalo mě, jestli to mají podobně i jiní lidé. Neustále se setkávám s udivenými výrazy a otázkami: „Co je na tom hrnku špatného? Vždyť je to jen hrnek!“ A jelikož si zakládám na spoustě takových věcí, přišlo mi, že je to jen můj problém, že to nikdo jiný takto neřeší. Své okolí neustále otravuji podobnými detaily, jako že například i při grilování požaduji nalít víno do skleničky na nožičce. A Když mi někdo přinese příbor, já na to zareaguji nabubřelým hlasem: „Jé, tenhle se mi ale nelíbí, dojdou si pro jiný.“

Napadlo mě tedy, že v rámci své práce se poptám, jak to vnímají ostatní. Rozdala jsem ve svém okolí dotazník, kterým jsem chtěla zjistit, zda mají lidé napříč generacemi své oblíbené nádoby, zda jsi jsou toho vědomi, a nebo jestli jim je úplně jedno, z čeho jedí a pijí.

Dotázaní mají oblíbené hrnky na různé nápoje, ale už nejsou tak odvážní, aby v případě, že dostanou na návštěvě jim nesympatický hrnek s kávou, si řekli o jiný. Nebo o něj požádali předem, jako to mám ve zvyku já. Překvapilo mě, že víc jak polovina dotázaných nemá u svých příbuzných a kamarádů oblíbené hrnky. A také to, že nikdo nemá hrníček po babičce, jen pár lidí dostalo svůj hrnek od blízké osoby, drtivé většině se jednoduše líbí a dobře se jim z něho pije. Z nejčastějších odpovědí jsem vyhodnotila nejoblíbenější hrne. Byl by to veliký porcelánový hrnek s dekorem (puntíky, kytičky...), z kterého se dobře pije a je sympatický. Polévka by mohla být naservírovaná jak v hlubokém talíři, tak ve větší misce, zde byly odpovědi shodné. Jedna z otázek se týkala také stravování v rychlých občerstveních a jídla z plastového nádobí. Většina dotázaných se takto stravuje příležitostně a plastové nádoby jim vadí.

Nad odpověďmi v dotazníku jsem si uvědomila, a mile mě překvapilo, že lidé si všímají svého nádobí. Dostalo se mi i zpětné reakce, že si do doby, než vyplnili můj dotazník, ničeho nevšimli, a až teď si uvědomili, že stojí u šuplíku se lžičkami tak dlouho, než najdou tu svou.

## 2 TEORETICKÁ ČÁST

### 2.1 Historie stolování

Kultura stolování se vyvíjela celá staletí. Historie kulturního stolování se datuje od dob, kdy měl člověk možnost použít nádobí, jídelní nábytek a zařízení potřebné k přípravě pokrmů. A však třeba Antika je zdárným příkladem toho, že kultura stolování nevyžaduje používání příborů a jídelního nábytku. V tomto období se pokrmy konzumovaly vleže, stoly sloužily pouze pro administrativní činnost a místo příboru se používaly ruce.

Stolování jako kulturní projev se výrazněji uplatnil především při slavnostních hostinách než při každodenním jídle. Tomáš Štítný ve 14. století rozlišil jídlo k ukojení hladu „lačnost“ podle „přirozené potřeby v obvyklém čase (oběd, večeře) a pohoštění návštěvy, hostinu. [1] K těmto příležitostem patřil jak stůl a ubrus, tak především přiměřené chování.

*„I na ulici zatnou zuby do calty a mluví a žvýkají a od úst jim při mluvení na všechny strany odskakují drobky.“*

(Německý humanista Butzbach charakterizuje sedlácký způsob jídla, 15. stol.)



Prostí lidé v různých obdobích nedodržovali u stolu v podstatě žádná pravidla. Kultura jejich stolování byla malá. Jedli zčásti ze společných nádob, zčásti z vlastních misek. Stravovali se na lavicích v domě i u domu. Stoly často nahrazovaly přenosné dřevěné desky

na způsob tácu, jindy se sestavovaly jednoduché stoly z koz a desek.

To u stolů vyšších vrstev to vypadalo jinak. Stolování představovalo významný mezník každodenního života šlechtických rodů a současně nejdůležitější bod denního cyklu. Pravidelná konzumace pokrmů vytvářela rituál. Pravidla takového stolování se v průběhu dějin vyvíjela a o jejich počátku se toho mnoho neví. Ve 12. století kultura stolování v Evropě stoupla. Evropané za to vděčili islámu a pak také křesťákům, kteří je s arabskými zvyky seznámili. Křesťanský svět převzal z islámského celou řadu pravidel chování u stolu. Teprve tehdy se stalo v lepších kruzích pravidlem, že se přestala krást sousedovi z talíře ta nejlepší sousta, bylo neslušné hltat a mluvit s plnými ústy. Ustoupila i celá řada dalších podobných nešvarů.

Skutečné stoly si však mohla dovolit jen ta největší nobilita. I ve vyšších společenských vrstvách byly běžné stoly v podobě dřevěných desek usazených na kozách. Maso, ovoce a chléb tu byly servírovány na společných mísách, ze kterých si je stolovníci brali. Kaše a polévky měli ve vlastních miskách.

Středověké nádobí bývalo zpravidla vyrobeno ze dřeva nebo keramiky. Mísy bývaly i proutěné nebo slaměné. Na stole stály různé mísy, misky, číše, džbány a poháry. Talíře se v počátcích středověku příliš nepoužívaly. Nádobí vytepané z kovu zdobilo pouze stoly bohatých stolovníků. Zlaté a stříbrné nádobí zdobilo stoly panovníků. Stolovníci vyšších společenských tříd měli ve zvyku mít si ruce po každém masitém chodu. Sloužily jim k tomu speciální mísy, tzv. *medenice*. Voda se do nich dolévala ze zdobených konviček, zvaných *aquamanile*.

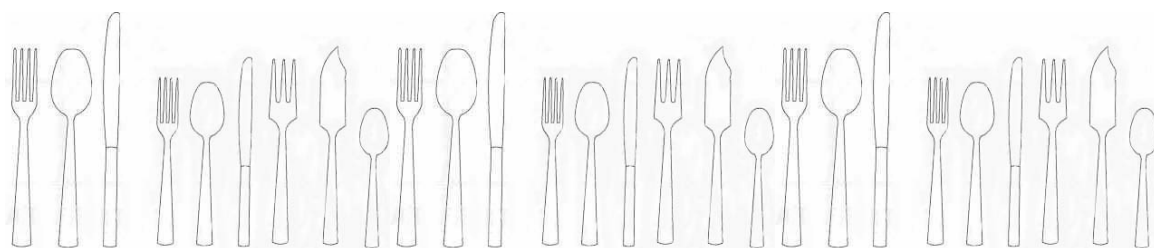
Na stole prostých lidí bylo nádobí méně početné a rozmanité. Našli byste tu nůž na krájení masa, dřevěné, proutěné a slaměné mísy a misky, jednoduché džbány a jednoduchá prkénka pro pevnou stravu. Lidé jedli rukama, jen na polévky a kaše používali lžíci.

Ukázka staročeských rýmů slušných mravů v 15. a 16. století .

*Hádky a šeptání nemáš ploditi, / aniž máš příliš mluviti./*  
*Ubrus ovšem vždy čistý měj, /obzvláště nos do něj neutírej./*  
*Sůl máš nožtkem bráti / a nemáš mnoho plivati./*  
*Na stole nikdy nepoléhej, / málo nebo nikdy nezpívej./*  
*Také je nutno pozor dát / a mastný nůž neoblizovat./*  
*Dále vždy velkou péči měj / a v zubech se při stole nepárej./*  
*Žádám tě, abys dbal toho / a nedrbal se u stolu mnoho./*

*A také nikdy nepil / dokud v ústech pokrm byl./ [2]*

Ještě začátkem minulého století patřil do výbavy každé nevěsty z lepších rodin parádní servis pro 12 nebo i 24 osob. Vyrovnaly se však společenské rozdíly a změnil se i celkový styl a způsob života. (Ne vždy k prospěchu, neboť úspěchaná doba přináší do rodinného a společenského života i mnoho negativního). Z přijímání návštěv vymizela přetvářka bývalých společenských salónů, jídelen pro přijímání hostů, vyprchalo také rozlišování domácích předmětů denních potřeb pro sebe a pro hosty. Tento fakt můžeme připisat změně společnosti a nástupu zaměstnaných žen, které netráví veškerý čas v domácnosti, jak tomu bylo dříve. Také už není zvykem pořizovat si servis, který nám bude sloužit jen jako dekorace v kredenci a který budeme používat, naskytne-li se výjimečná situace reprezentovat rodinu. V dnešní době je zvykem pořizovat si zařízení vkusné a přitom účelové.



## 2.2 Jídelní příbor

*„Prvním nástrojem byly a vždy budou ruce...“*

Prvním konzumačním nástrojem jsou odněpaměti ruce. I v dnešní době jsou kultury, kde jsou ruce hlavním nástrojem pro příjem potravy (např. v Africe, Turecku nebo v Indii). Ani v Evropě se nepřestalo jíst rukama. Rukama se jí také krabi, humr, plátky sýra, drobné pečinky jako například křepelka nebo žabí stehýnka. Nejčastějším pokrmem, který se jí v naší společnosti rukama, je sendvič.

Jídelní příbor, jehož základními prvky jsou lžíce, nůž a vidlička, se používá především v kulturní oblasti civilizace vycházející z evropského kontinentu.

Nejstarším kuchyňským náčiním byl kamenný, později bronzový a nakonec železný nůž. Lžíce jsou doloženy již v mladší době kamenné (z hlíny nebo ze dřeva), v mladším

pravěku i z kovu. Vidlice na maso se uplatnily nejdříve při přípravě masa, nikoli jako součást jídelního příboru. [2]



Lžíce, vidlička a nůž jsou spjaty s naším každodenním stolováním natolik, že je bereme jako samozřejmost. Ovšem příbor, tak jak ho známe dnes, nepatřil na prostřený stůl odjakživa. Příbory podobné současným nepoužívaly ani kulturně vyspělé starověké národy. Na velkých středověkých hostinách se jedlo zásadně rukama ze společné mísy, kde se jídlo napíchlo na nůž a podávalo se do úst prsty. Dnešní talíř tehdy nahrazoval kousek chleba.

Jídelní příbor je nástroj, který se používá při manipulaci s jídlem. Slouží k porcování a vkládání jídla do úst. Příbor může obsahovat i různé přídavné náčiní – různě tvarované nože, vidličky a kleště. V asijském stolování a kuchyni jsou naopak běžné hůlky. Celkem se uvádí až 200 různých druhů náčiní.

Nůž s vidličkou zdomácněly na stole mnohem později. Zejména vidlička byla dlouho odstrkovaná a zneuznávaná jako ďáblův nástroj, který nepatří na stůl. Vývoj jídelního náčiní byl pozvolný, ovlivněný společenskými předsudky.

### 2.2.1 Lžíce

*„Když jsem byl žáčkem lačným, udělaje lžící z chleba, dotud jsem jedl hrách, až jsem i lžící snědl.“*

Mistr Jan Hus

Lžíce byla první jídelním nástrojem byla, která se používala již od středověku. Nám známý tvar nabývala postupem času. Dnes její tvar připomíná mělkou misku, která vybíhá mírně šikmo plynule do rukojeti. Dříve mívaly lžíce rukojeť krátkou a držely se v pěsti. Měnil se i materiál, ze kterého byla vyráběna. Nejběžnějším materiálem bylo dřevo. Lžíce stříbrné používali bohatí stolovníci při slavnostních příležitostech. Lžíce slouží k nabírání a přesunu z jídelní nádoby k ústům, držíme mezi ukazováčkem a palcem a podpíráme ji

prostředníčkem. Zároveň je víceúčelová pomůcka v kuchyni např.: k míchání, odměřování množství.

**Druhy:** Polévková lžíce, čajová/kávová , mocca , dezertní lžička...

### 2.2.2 Nůž

Nůž se na stole objevil jako druhý v pořadí. Zdomácněl již ve středověku Nožem se při středověkých hostinách krájel chléb a maso. Nůž, který ležel na stole, byl k dispozici pro více hostů. Komu se nechtělo čekat, přinesl si svůj vlastní nůž. Když byl nůž umaštěný, měl se otřít – nejlépe tak, že se zakrojil svrchu do bochníku. Používal se však trochu jinak, než jak jsme dnes zvyklí. Jeho ostrá špička zároveň suplovala vidličku. Ukrojené kousky chleba nebo masa se na ni napichovaly, namáčely se do omáčky a vkládaly do úst. K dobrému prostírání patřil i brousek, o nějž si mohli hosté svůj příbor nabrousit. Jídelní nůž se zakulacenou špičkou se začal používat v období baroka a zdomácněl až od 18. století.

**Druhy:** Příborový, kuchyňský, lovecký, vrhací, zavírací, roubovací, multifunkční...

### 2.2.3 Vidlička

Vidlička se ujala jako poslední. Původně měla pouze dva rovné bodce s rukojetí. Připomínala tedy klíšťky. Hlavním důvodem, proč si její používání lidé nemohli osvojit, byly náboženské předsudky. Nejprve strážníkům připomínal její tvar ďáblovu znamení, a tak se dokonce nesměla používat. Dalším důvodem, proč nenacházela na stole své místo, byl příběh o byzantské princezně provdané za benátského dóžete. Tu lidé považovali za kacírku, protože vlastnila, a „dokonce“ i používala svoji zlatou vidličku při hodování, což považovali za nemorální. Pozdější onemocnění princezny bylo podle představ tehdejších lidí přisuzováno božímu trestu za používání právě této vidličky. Běžněji se vidlička začala používat až v 16. století v Itálii, a to především pro konzumaci ovoce. A okolo roku 1630 ji už ve vznešených francouzských kruzích používali všichni. V českých zemích se jedlo zlatými vidličkami již v roce 1543 na zámku ve Vlašimi.

Vidlička tak doplnila ucelenou trojici jídelního soupravy až v polovině 17. století. Počátkem 18. století se přetvarovala z dvouhroté na tříhrotou.

Tvar celé vidličky, zvláště pak rukojeti může být různý, rukojeť bývá často zdobena nebo vyrobena z jiného materiálu (dřevo, porcelán). Rozmanitý je rovněž materiál, v současnosti je nejhojněji používána nerezová ocel, v minulosti zase často luxusnější stříbro

nebo jeho slitiny (alpaka), či v nejvyšších vrstvách společnosti dokonce zlato. V minulém století bylo velmi rozšířené používání hliníku. [3]

### **Druhy:**

Jídelní – jednotlivá sousta se buď napíchne nebo nahrne na vidličku.

Dezertní – konzumují se s ní dezerty, jeden krajní hrot je zesílený a plochý.

Servírovací – větší vidlička pouze se dvěma hroty, používá se k přenášení jednotlivých porcí.



## **2.3 Příbor v dnešní době**

Stříbrné jídelní příbory v dnešních domácnostech jsou spíše výjimkou či rodinnou památkou. Dnes běžně používáme jídelní příbory z nerezových materiálů. Výrobci příborů nabízejí zboží funkční a kvalitní. V dnešní době jíme nerezovými jídelními příbory. Příbory jsou odolné proti korozi, kyselinám a mají vysoký lesk. Jsou hygienické, nemají žádnou chuť a jsou vhodné do myčky. Kombinují se různé materiály, barvy, dekory.

### **Nerezové příbory**

Nerezové příbory jsou nejvíce používané při běžném stolování. Jsou snadno čistitelné, odolné proti vysokým teplotám. Mají vysokou životnost a jsou prakticky nezničitelné.

### **Plastové příbory**

Používají se zejména v rychlém občerstvení na různých akcích, poutích, při stánkovém prodeji, kde by docházelo k snadnému odcizení kvalitních a drahých příborů.

Nevýhodami plastových příborů je jejich jednorázové použití, deformace, lámavost, či dokonce rozpustnost při vysokých teplotách.

## Hliníkové příbory

Hliníkové nádobí a příbory nemají přicházet do styku s kyselými potravinami. Je lehký a snadno se otírá, čímž nastává úbytek příborů a nádobí.

V používání příborů se komplexně zrcadlí dosavadní vývoj lidské civilizace. A stejně jako se zvyšují nároky na světovou gastronomii, tak se i zvětšuje důraz milovníků kulinářství na celkovou dokonalost stravování, výběr esteticky ladícího příboru nevyjímaje. [4]

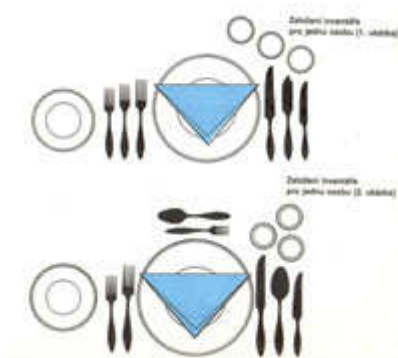
### 2.4 Rozmístění příborů

Při prostírání klademe příbor vedle talíře podle pořadí jídel – nejbližší k talíři položíme příbor, se kterým se bude jíst až nakonec. Příbory klademe v rovině s dolním okrajem talíře, vzdálenost mezi nimi je půl centimetru, ve stejné ose jako příbory protějšního hosta.

Počet příborů je limitován číslem tři na jedné straně talíře. Potřebujeme-li při mimořádně slavnostní tabuli více příborů, přidáme je na stůl až ve chvíli, když už upotřebené příbory ze stolu zmizely.

**Způsob umístění příboru:** vidlička vlevo od talíře – zuby-nahoru,  
nůž vpravo od talíře – ostřím k talíři,  
lžíce vpravo od talíře – dnem na stůl,  
dezertní příbory se umísťují nad talířem, rukojetí na tu stranu, kterou rukou budeme jíst.

Některé další příbory se umísťují např. na pečivový talířek (dezertní nůž), podšálek (např. kávová či moka lžička), atp.



Odhaduje se, že evropským příborem jí asi 900 milionů lidí a asijské jídelní hůlky používá asi 1,2 miliardy lidí. Asi 4,2 miliardy lidí jí bez příboru, rukama.



## 2.5 Talíř

Název pochází z francouzského *tailloir*, krájet. A původně toto slovo označovalo prkénko na krájení jídla. Začátkem 14. století nahradily hliněná a dřevěná prkénka talíře, které se rozšířily z Francie přes Itálii po celé Evropě. V 19. století se začaly vyrábět porcelánové talíře a staly se nedílnou součástí každé domácnosti. Tvar talíře vycházel z tvaru misky, jeho okraj (cca 3cm) je ohnutý většinou do vodorovné polohy. V současnosti jsou často nahrazovány talíři z umělých hmot nebo z papíru, často jen na jedno použití.

**Materiály:** porcelán, sklo, keramika, umělé hmoty, papír...



I dříve labužníci pochopitelně využívali při stolování skleněné podnosy, ale už od 13. století, kdy se porcelán díky Marco Polovi dostal do Evropy, se stala právě tato vypálená keramická hmota synonymem pro talíře, misky, šálky, apod. Hlavně u nás je zpracování kaolinu, základní hmoty pro výrobu porcelánu, opředené mnoha tradicemi. Slavkov a Klášterec nad Ohří se dokonce mohou pochlubit nejstaršími porcelánkami v českých zemích, které byly založeny na přelomu 18. a 19. století.

Malované dekorativní talíře také slouží jako závěsná dekorace na stěny. Dále je zvykem v českých domácnostech honosné porcelánové soupravy vystavovat ve vitrínách jako symbolické dědictví po prarodičích.



### **Druhy talířů:**

Hluboký talíř je určen na podávání polévky, porcelán odebírá nadbytečné teplo a proto polévku podáváme horkou.

Mělký talíř na hlavní jídlo má zpravidla větší průměr a je nižší, než polévkový talíř, abychom mohli jídlo na něm snáze rozložit, upravit, ale i krájet příborovým nožem.

Dezertní talíř slouží k podávání moučníků.

Talířek nebo podšálek se dává pod čajový nebo kávový hrnek. [5]



## **2.6 Sklenice**

Sklenice je nádoba usnadňující příjem tekutin, která se vyrábí většinou ze skla o různé tloušťce v závislosti na druhu tekutiny, pro kterou je určena. Sklenice umožňuje snadný pohled na konzumovanou tekutinu. Oproti hrnečku je poměrně nevhodná pro konzumaci teplých nápojů.

V dávných dobách se všechny tekutiny včetně vína popíjely z dřevěných vydutých nádob, z vydlabaného kamene, poté z hliněných číší a pohárů, z kožených vaků, zvířecích rohů, kovových nádob.

Nejstarší skleněné nádoby byly v době egyptských faraónů, neměly však čirost, lesk a tvar číší z dnešních dob. Sklenice byly ze silného neprůhledného a barevného skla. Díky benátských sklářům se výroba skla dočkala rozmachu ve 13. století, v českých zemích následoval tento rozmach ve 14. století. Soupravy skleněných nádob se v Čechách poprvé objevují ve století šestnáctém. V 18. stol. přicházejí dva typy sklenic, malé na destiláty a větší na víno. V první polovině 19. stol. nastupují na trh skleničky na různé nápoje od limonád po víno. [6]

### 2.6.1 Typy sklenic:

Flétna – má tvar jež je směrem k vrcholu mírně zúžený, je vhodný pro podávání šumivých vín.

Tulipán – tyto skleničky se opět zužují směrem k hrdlu, aby kumulovaly aromatický projev vína, avšak mají vyhnutý okraj, přes který se lépe uvolňují aromatické sloučeniny do nosu; dle objemu vhodné pro bílá, červená i růžová vína.

Balon – má kulatý tvar a otevřenější hrdlo.

### Sklenice na víno:

Bíle víno: sklenky na bíle víno mají tvar tulipánu, který se směrem vzhůru zužuje. Jsou na tenké vysoké stopce a většinou jsou tenkostěnné. Pro bílé víno je důležité, aby si udrželo buket, proto je tento druh sklenic zúžený.

Červené víno: sklenky na červené víno mají opět tvar tulipánu, ale naopak v horní části se sklenice nezužuje, ale je „otevřená“, aby víno mohlo dýchat. Také tyto sklenice mají kratší stopku.

Sklenka na dezertní víno: je též vhodná například i pro aperitivy a short drinky.



Číše na víno jsou dominantou stolu. Dáváme přednost objemným číším na vysoké stopce, ve kterých víno vynikne a může plně rozvinout své ušlechtilé vlastnosti, barvu a vůni. Zároveň mají pěkný zvuk při přituknutí. Sklenice s vínem na stole jsou to nejušlechtlejší, na co se během stolování celá společnost dívá.

## 2.7 Hrnek

Hrnek je menší nádoba sloužící pro konzumaci nápojů. Oproti skleničce má úchyt (lidově „ucho“), umožňující snadnější transport i horkých tekutin jako je čaj, káva či kakao do úst. Jeho subtilnější podoba se nazývá šálek a se používá na podávání kávy a čaje, v menší míře pro ostatních nápojů.

Hrnek je nejčastěji vyráběn z porcelánu, kaolínu, ale mohou se vyskytovat i dřevěné, či z plechu (tzv. plecháčky) v poslední době i v moderní podobě tzv. termohrnku, které po delší dobu izolují horký obsah od chladnějšího okolí.



Hrnek se skládá ze dvou základních částí. První má nejčastěji tvar válce o různých rozměrech, ale může mít i tvar jiný. Válec je z jedné strany uzavřen a z druhé otevřen. Na jeho venkovní plášť je přichyceno tzv. „ucho“, které slouží jako snadný úchyt pro lidskou ruku. Některé hrnečky mají dekorační prvky, jako jsou malované ozdoby květin, zvířat či libovolného jiného předmětu. V podobných případech se jedná pouze o estetický prvek a ne o funkční doplněk. [7]

## 2.8 Jídelní stůl

Stůl je místem, u kterého se schází celá rodina při každodenním stolování, důležitých oslavách, výročích, nepříjemných událostech či při pouhém popovídání si s přáteli a známými. Jídelní stoly patří mezi frekventovaný a často používaný kus nábytku, který je zpravidla srdcem kuchyně nebo jídelní místnosti.

Historie vývoje jídelního stolu sahá do doby raného středověku, kdy se začal ke stolování používat stůl, který však byl ihned po hostině uklizen do kouta. Stůl byl postaven tak, aby u něj mohla být rozložena sedací lavice, ze které bylo dobře vidět ke dveřím. Stoly se používaly pouze v šlechtických a královských sídlech, prostí venkované se bez nich museli obejít ještě po dlouhou dobu. Významnou a velmi praktickou roli nábytku sehrála v chudých příbytcích truhla, která splňovala několik důležitých funkcí. V tamních dobách sloužila truhla dle potřeby jako jídelní stůl, úložný prostor, sedací nábytek a předmět určený k převozu

majetku v době války, výskytu moru či stěhování. Rozmach používání jídelních stolů začal teprve koncem 16. a začátkem 17. století, díky čemuž se rozšířil i výběr nádobí, jídelních příborů a kuchyňských doplňků.

Na stolech v běžných domácnostech se na horní desce pracovalo a po sklizení věcí a prostření ubrusu i stolovalo.

## 2.9 Váza

*„Váza - nádoba vertikální stavby, různého tvaru a z různých materiálů (keramika, sklo, kovy, kámen), často zdobená (plastickým a mal. dekorem, um. řemeslnými tech.), užívaná od neolitu k uchovávání a transportu kapalných a sypkých hmot (olej, víno, obilí); od počátečního vývoje existují paralelně v. s převažující dekorativní funkcí, od středověku a zejména v novověku praktická funkce zaniká.“ [8]*

Váza je ozdobná nádoba, která má horní stranu nezakrytou. Do vázy naplněné vodou se vkládají řezané květiny či slouží jako dekorační prvek v interiéru. Vyrábí se v nepřeberném množství tvarů z nejrozmanitějších materiálů – nejčastěji z porcelánu, keramiky, kovů, skla...

Tělo vázy se formovalo už od starověkého Řecka a tam také vznikly prototypy všech budoucích váz, počínaje vázami s různě širokým dnem s patkou, různě vydutým břichem, širším, užším nebo žádným krkem a konče hrdlem s různým průměrem kruhu nebo jiného geometrického tvaru. Také čínské a japonské vázy sloužily jako vzor pro budoucí generace váz a staly se spolu s řeckými vázami základem designování tohoto typu nádob.

Váza se skládá z několika částí. Spodek tvoří ploché dno, které umožňuje váze stát bezpečně na rovném povrchu. Druhou částí je tělo vázy, který je určen pro uchovávání tekutiny. Má buď válcový průměru, anebo se jedná o vypouklý tvar podobný deformované kouli. Směrem k hrdlu vázy se její průměr zmenšuje a zužuje, od poloviny hrdla dochází v některých případech k opětovnému rozšiřování; některé tvary hrdlo nemají. Okraj, jímž je váza nahoře zakončena, může být hladký, ale i různě profilovaný či zvlněný ap. [9]

### **Typologie váz:**

Aby se váza například nepřevrhla, když do ní nalijeme vodu a ještě přidáme květiny a další dekorační prvky, je potřeba dodržet určitá pravidla.

Tvar a průměr hrdla vázy má totiž rozhodující vliv na celkový tvar konečné úpravy a na udržení stonků ve váze. Mezi nejvhodnější tvary váz patří nálevkové a válcovité tvary, protože okraj i hrany na dně udržují květiny pevně na svém místě. Dno vázy by nemělo být příliš úzké, aby se váza nepřevrhla. Těžiště vázy je totiž to nejdůležitější. Pokud pro design vázy zvolíme širší dno a zužující se tělo směrem k hrdlu, bude mít těžiště nízko a můžeme do ní nalít více vody a vložit těžší a delší květiny. Vázy s užším dnem a rozšířenou vrchní částí jsou náchylnější k převržení. Pokud nalijeme do jakékoliv vázy více vody, těžiště se posune výš. V mém pojetí vázy tyto problémy vymizí a je tedy vhodné pro jakýkoliv tvar. Kvůli snadnému rozpoznání jsem zvolila jedno z nejčastěji používaného tvarosloví napříč dějinami.

### **Váza jako dekorativní předmět**

Dekorativní předmět je určen k tomu, aby těšil svého majitele a krášlil prostor, v němž je umístěn. Jeho úkolem je vyhovět lidské touze po zkrášlení života. Tato touha provází člověka od první chvíle, co se stal člověkem. Drobné dekorativní předměty byly ve všech podobách zhotovovány proto, aby nám sloužily svým půvabem a pomohly upravit příjemný a harmonický prostor.

V období biedermeieru se objevují nové kusy nábytku – skleník, vitrína nebo etažér. Do nich paní domu ukládala oblíbené skleněné či porcelánové předměty – vázičky, sošky a jiné dekorativní maličkosti. Denní rytmus člověka 20.století vyplynul v nový životní styl, v němž se tyto předměty nedávají do zasklených skříní v neobývaných „načančaných“ pokojích, ale plní svou úlohu na stole, polici či na knihovně. Dekorace je umístěna tak, aby z ní měli radost obyvatelé i návštěvníci domu a aby si ji mohli prohlédnout zblízka a ne jen za vitrínou.

## 2.10 Květiny na stole

Největší ozdobou stolu je dokonalá harmonie celého prostředí, ubrusu, porcelánu, skla a příborů. Výzdoba a dekorace stolu závisí na charakteru jídla, na dané příležitosti, denní době a na ročním období. Nejčastější a nejoblíbenější ozdobou jsou však květiny. Dekorace z květů s pěkně zabarvenými listy jsou nejkrásnější za denního světla, a proto se nejlépe hodí na denní stůl např.: k obědu. Večer pak působí mnohem zajímavěji dekorace ze skla, porcelánu či stříbra např.: poháry, misky a svícny...kde plamen svíčky v odrazu křišťálového skla dovede rozehrát příjemnou atmosféru u stolu.

Květiny jsou „neutrální“ výzdobou, která se může používat při nejrůznějších oslavách, ať jsou to narozeniny, svatby, dále bývají květiny součástí štědrovečerní tabule, nebo dělají radost při nedělním rodinném obědě. I ve společných jídelnách několik malých váziček s čerstvými květinami má vliv na náladu, a tím i na chuť strávníků. Obvykle se květinová výzdoba dává doprostřed stolu.

Květiny patří mezi klíčové prvky v domácnosti, vnášejí kus přírody do domovů. Důležitý je ovšem výběr květin. Není vhodné aranžovat květiny s výraznou vůní, která by mohla přebít vůni jídla. Měli bychom používat čerstvě řezané květiny.

### **Sudý nebo lichý počet květů?**

U nás a na Slovensku se traduje rozdílný význam a důležitost sudého a lichého počtu květů. Autorem je prý Gut-Jarkovský, který se zabýval pravidly slušného chování a uvedl i pravidlo počtu květů. Lichý počet květů by se měl dávat jako dárek živým lidem. Bílé květy, obvykle lilie, dáváme „pannám a mládencům“, mladým, ještě nesezdaným lidem. Sudý počet květin a tlumené barvy (tmavě červená, hnědá, fialová, modrá) se používají u smutečních kytic. Nikde jinde na světě se toto pravidlo nedodrhuje. [10]

## 2.11 Etiketa

Etiketa je vysoce konvenční záležitost, a je tedy v každé společnosti a v každém prostředí odlišná.

Etiketa původně znamenala papírový lístek nebo štítek s nějakou informací, například etiketa na lahvičce s léky, která popisuje obsah. Stejně se označovaly i lístky se jmény, jimiž se u francouzského královského dvora určovalo místo u stolu, kam se má host posadit. Tento význam se pak rozšířil na pravidla zdvořilosti a dobrého společenského chování vůbec. I v tomto rozšířeném významu však etiketa znamená pravidla spíše zdvořilostní, jejichž porušení sice společnost odmítá, ale netrestá a vlastně ani neodsuzuje. Kdo porušil etiketu, je nevychovaný a nezdvořilý, nemusí však být mravně špatný.

Etiketa je součástí společenského mravu, nikoli morálky a etiky. Její pravidla jsou původně nepsaná a někdy není jasné, proč se určité chování předepisuje nebo naopak zakazuje. Většinou však tato pravidla zpřijemňují vzájemný styk (například zákaz mlaskat při jídle) a často vyjadřují jistou zdrženlivost a respekt k ostatním, zejména k ženám a starším (například přednost u stolu, ve dveřích). Dodržováním etikety dává člověk najevo, že ví „co se sluší“, a že tedy do daného prostředí patří. Předchází tím konfliktům a zároveň se brání nežádoucí důvěrnosti.

V moderní společnosti, kde člověk vystupuje v různých prostředích a rolích, závisí etiketa silně na právě zastávané roli: bankovní úředník, lékař, učitel, policista ve službě musí dodržovat pravidla a vzorce chování, které se liší od chování doma nebo mezi přáteli. V současné době kladou firmy na chování svých zaměstnanců vůči zákazníkům velký důraz a často pro ně pořádají zvláštní kurzy zdvořilosti

### 2.11.1 Historie

Pravidla dobrého chování zná a vymáhá každá společnost, zejména však společnosti hierarchické, kde každé společenské vrstvě přísluší pevné místo, jisté možnosti a jistá omezení. Etiketa v moderním smyslu vznikla na panovnických dvorech už ve starém Egyptě. V Japonsku a v Evropě vzrostl její význam zejména počátkem novověku a vyvrcholil v 18. století. O dvorském původu svědčí i české slovo „zdvořilost“. Současně však vznikala i pravidla zdvořilosti a slušnosti pro chování ve městech, protože zde se lidé neustále setkávají a přitom netouží po důvěrných stycích s každým. Taková pravidla slušnosti vydal roku 1530 Erasmus Rotterdamský. U nás se v tomto ohledu proslavil ceremoniář presidenta Masaryka Jiří Guth-Jarkovský, autor "Společenského katechismu". [11]



### 2.11.2 Etiketa u stolu

Jídlo se řadí mezi nejpříjemnější lidský prožitek, a proto s rozvojem civilizace získávalo důležitou druhotnou funkci – vytvářet kolorit a příjemné prostředí pro zábavu, jednání a setkávání lidí.

*„ Jsme-li pozváni na večeři, nespatřujeme hlavní účel pozvání v tom, že dostaneme najíst, ale že budeme ve společnosti dalších lidí, se kterými budeme navazovat kontakty, poznávat se, konverzovat, hledat společná témata – to vše na pozadí společenského stolování. V domácím prostředí se najíme mnohem pohodlněji než na slavnosti večeři s šéfem z vaší práce.“ [12]*

Ladislav Špaček

Lidé už nejedí spolu. Místo povídání u stolu si lepíme papírky se vzkazy na lednici. Jíme, protože musíme. Pro mnoho lidí je takový oběd nebo večeře jen ztrátou času. Ale některým společné stolování chybí. Dříve se lidé scházeli pravidelně jednoho stolu a popovídali si. Společné stolování bývalo základem rodinného života. Dnes žijeme často sami, a mnozí si pak koupí raději jen něco do ruky a zhltnou to po cestě domů nebo ve „společnosti“ televize. Stolování ve společnosti dalších strávníků přitom zmírní stres. Jenže mnoha lidem to připadá staromódní.

Svoji vlastní etiketu má každá rodina – jsou to drobná rodinná pravidla, která každý zná a plní je s jakousi samozřejmostí. Existuje nepřeberné množství rodinných rituálů, které se stávají součástí rodinné etikety. V jedné rodině je pravidlem přijít včas na večeři, jinde to funguje s tradičním lístkem a vzkazem „Večeři máš v troubě“. Do takové rodinné etikety může patřit nedělní káva po obědě, kdy si rodinní příslušníci v klidu popovídají. Je příjemné, když člen rodiny, který připravuje kávu či čaj, ví, do kterého hrnku má komu nápoj připravit. Tatínek pije z vysokého úzkého hrnku, maminka z širokého silnějšího a dcera z červeného hranatějšího. Jen tak si může každý vychutnat siestu a odreagovat se. Jenže mnoha lidem to připadá staromódní. A proto se stávají dalšími účastníky stolování například televize, sluchátka, mobilní telefony... Přitom pokojná atmosféra u domácího stolu posiluje vztahy v rodině. Jedna společná večeře prozradí o vztazích v rodině víc než cokoli jiného. Rodinné zvyky se logicky proměňují v čase, jenže mnohé z nich vymizí úplně.

Etiketu má také každý z nás v sobě – tu svoji vlastní. Mnohdy o tom člověk ani neví, protože to dělá podvědomě a automaticky. Kdyby se ale nad tím pozastavil, všiml by si, že si

třeba v kavárnách sedá tak, aby viděl ke vchodovým dveřím, druhý zas naopak nechce být rušen, a tak vyhledává místo natočené ke zdi a chce si užít svého soukromí. Určitě je příjemné, když přijdete na návštěvu a vaše kamarádka vám připraví kávu do vámi oblíbeného hrnku. Tento fakt vyžaduje vnímavého a ohleduplného hostitele. Jen ignorant připraví kávu pro dědečka do malého hrníčku, i když ví, že děda „léta letoucí“ používá velký třičtvrtělitrový hrnek. Samozřejmě se čtyřmi kostky cukru.

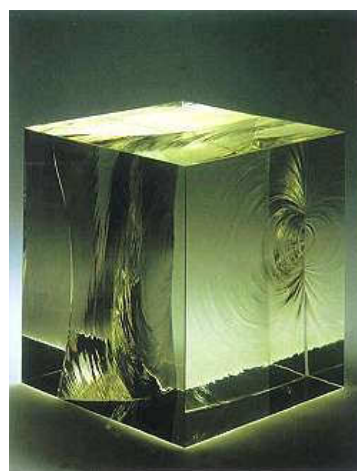
## 3 INSPIRACE

### 3.1 Inspirace českými umělci:

- **Pavel Trnka** (\*1948)

Studoval na SUPŠ sklářské v Železném Brodě (1963-1967) a na VŠUP ve speciálním sklářském ateliéru prof. S. Libenského (1967-1973). Nepochybně cennou zkušeností pro něj byla práce na cyklech „Ne-nádoby“ a „Vyrušené napětí“ v letech 1981-1984, na nichž si ověřil jak možnosti hutního tvarování skla, tak napadání povrchu skla dlátem (štípání). Nejtypičtější pro něj ale stále jsou objekty poskládané z různobarevných dílů, s dokonale vybroušeným a vyleštěným povrchem. Získal Cenu ministra kultury (1975), 3. cenu v soutěži k Mezinárodnímu roku ženy, 1. cenu v soutěži na výzdobu stanice pražského metra (1983). Zastoupen je v domácích i zahraničních sbírkách skla a moderního umění. Žije v Praze. Od roku 2001 učí na SUPŠ sklářské v Kamenickém Šenově. [13]

Cyklus „Nenádoby“, „Vyrušené napětí“, „Siločáry“.



- **Miluše Roubíčková (\*1922)**

Studovala na Škole užitého umění (1941-1943), na UMPRUM u prof. J. Holečka (1943-1944) a na VŠUP u prof. J. Kaplického (1945-1949). Miluše Roubíčková již prvními v huti tvarovanými skleněnými „Bábovkami“, „Lízátky“, „Podnosy s ovocem“, „Hůlkami“, „Kytíčkami“ a „Kyticemi“ ze 60. let naznačila, že ateliérové sklo může být také laskavé, až neuvěřitelně hravé a plné poezie. Tento svůj výtvarný program, ojedinělý v kontextu domácí i světové ateliérové sklářské tvorby, rozvíjí dodnes. Žije v Praze a Kamenickém Šenově. [13]



*„Miluše Roubíčková našla vlastní koncepci skla ve stavbě tvaru rozličných nádob, přizpůsobených proporcemi k užitku i dekoraci interiéru. Širší výběr ze své tvorby s úspěchem představila v Montrealu na Expo '67. Obsahoval pestře barevné kytice s poupaty i rozvinutými květy na protáhlých stoncích, zasazenými do váz. Tím se zcela osobitě přihlásila ke koncepci skleněné plastiky,“* řekl v úvodním slovu při vernisáži „Sklo – a proč ne!“ historik umění Jiří Setlík. [14]

Objevování půvabu každodennosti se stalo dominantním zdrojem její výpovědi o světě. Stále ale zůstávala v okruhu někdy vážného, někdy humorného pozorování dámského světa. Její díla, jež byla oceněna řadou cen v naší vlasti i ve světě, jsou zastoupena v prestižních soukromých a veřejných sbírkách galerií a muzeí.



## 3.2 Inspirace světovými umělci

- **Sydney Hutter** (\*1954)

Je to americký umělec, který vystudoval Massachusetts College of Art. Byl jedním z prvních členů školy Pilchuck. Hutter byl jedním z prvních umělců na světě, který experimentoval se sklářskými technikami a je považován za průkopníka v americkém hnutí Studio Glass.

Od roku 1979 se zabývá sérií „Váza“, kde základní představu opírá o teorii formalismu. Sidney Hutten je výtvarník, který dělá trojrozměrné objekty. Krása jeho práce je v tom, že lidé mohou chodit kolem jeho díla a zažívat to, jak reagují jeho skleněné objekty na světlo, pohyb a prostředí. Jeho nápady vycházejí z myšlenek různých výkladů objemu a prostoru, který zabírá váza.

Jeho práce zahrnuje širokou škálu sochařských a sklářských technik. Hutter pracuje především s komerčně dostupným plochým sklem, které pozměňuje prostřednictvím tradičních technik řezání, broušení, leštění, vrtání, laminace a pískování.

Vázy ze své „nekonečné“ série zpracovává osobním inovativním způsobem. Jednotlivé kusy jsou založeny na vzájemném konceptu designu, navrhování a výroby. Každá část série je zaměřena na zkoumání vizuálních vztahů se zahrnutým rovinným, proporcionálním, reflexním a dekorativním popisem.

Hutter usiloval o analýzu dalších možných směrů pro interpretaci váz. A pokládal si otázky: „Musí mít vázy díru?“,

„Musí silueta vázy nutně odrážet přesně vnitřní prostor?“,

„Mohou horizontální nebo vertikální roviny popsat objem?“.

Hutter preferuje pronikavé a psychedelické tóny jako jsou fialové, magenta, růžové, oranžové, a to zejména v jeho "Vase Vision Jerry".

Jeho díla jsou zastoupena v mnoha významných veřejných sbírkách, včetně The American Craft Museum, NYC, The Corning Museum, Corning, NY, Muzeum výtvarných umění, Boston a The White House Collection ve Washingtonu, DC.





- **Koichiro Yamamoto** (\*1969)

Japonský umělec, který tvoří v Londýně. Vystudoval návrhářství funkčních objektů. Hlavním tématem, kterým se zabývá, jsou předměty denního života. Používá rytí skla k vytvoření jemné iluze známých tvarů v surrealistickém a humorném pojetí. Jeho série bezbarvých odlitků flakónů, láhví šampaňského a sklenic „zátiší skla“ je plná krásy a klidné elegance.



## 4 O MATERIÁLU

### 4.1 Sklo

#### 4.1.1 Historie skla

Sklářství se řadí mezi nejstarší známé druhy řemesel. Výroba skla má kořeny nezávisle na několika místech současně. Sklo se postupně se vyvíjelo jako vedlejší produkt keramické výroby v 5. a 4. tisíciletí př. n. l. Předchůdcem skla byly sklovité glazury, která slouží jako povrchová vrstva. Náhodně objevené skleněné korálky byly vlastně kapičky glazury. První nálezy takovýchto korálků v Sýrii se datují do 5. tisíciletí. První duté nádoby se našly v Mezopotámii a pocházejí z konce 16. století př. n.l. Objevy v Egyptě jsou mladší, jejich stáří se datuje přibližně 3500 let před naším letopočtem. V nejstarším období byla skla téměř bez výjimky „opakní“. Většinou tmavomodrá, vzácněji pak tyrkysově modrá, černá nebo zelená. Velmi často se sklo vyskytovalo ve společnosti zlata a drahých kamenů, což ukazuje na hodnotu, kterou tehdy mělo.

Nejzásadnějším objevem, který sklo zažilo, byl vynález sklářské píšťaly, pro sklo stejně významný jako hrnčířský kruh pro keramiku. Tento vynález pocházející z doby okolo změny letopočtu je přičítán Féniciánům. Skláři používají píšťalu bez větších změn až dodnes. Díky sklářské píšťale se výroba mnohonásobně zjednodušila a zrychlila.

*„Dílny zcela zvláštního sklářského umění jsou v lesích českých hojné a vyrábějí skla tak průzračná, čistá a třpytivá a jemně tažená, že je za velké peníze do celého císařství a celé Germánie prodávají. V Nových Zámcích prý hrabata Kounicové založili novou huť na nejdrahocennější skla, která se průzračností a leskem vyrovnají téměř křišťálu.*

*Svědkiem jsou toho celé Čechy, neboť stoly panstva jsou dnes takových skel plny...“*

(Bohuslav Albín o českém skle v poslední čtvrtiny 17. století.) [15]



### 4.1.2 Co je to sklo?

Sklo je homogenní, amorfní a tuhý materiál. Je vyrobeno z viskózní skloviny, která se taví ve sklářské peci. Materiál se potom zchladí a nemá vzhledem ke krátkému času podmínky pro zformování základní krystalové mřížky. Tuhá látka skla je amorfní, tzn. beztvará, není krystalická jako např. cukr před roztavením.

Čisté transparentní (průhledné) sklo je relativně pevný materiál odolný proti opotřebení. Sklo může být formováno do všech typických i atypických tvarů. Sklo je ale velmi křehké a rozbíjí se na ostré střepy. Takovéto vlastnosti mohou být modifikovány či úplně změněny pomocí přidání dalších sloučenin nebo tepelným zpracováním.

Sklo obsahuje hlavně oxid křemičitý, jenž je obsažen v křemeni nebo křemičitém písku, ze kterého se také vyrábí. Křemen má teplotu tání asi 2000°C. Proto se při výrobě přidávají další alkalické látky, což tuto teplotu výrazně snižují. Je to např. soda a potaš, které snižují teplotu tání na cca. 1000°C. Jelikož alkálie snižují odolnost skla vůči vodě, což je většinou nežádoucí, přidává se oxid vápenatý, který tuto odolnost výrazně zlepšuje. Jedna ze základních charakteristik obyčejného skla je transparentnost čili průhlednost pro viditelné světlo. Transparentní sklo nepropustí světlo o vlnové délce nižší než 400nm, které je také známé jako ultrafialové světlo (UV), protože obsahuje příměs – sodu neboli uhličitán sodný. [16]

## 4.2 Ploché sklo

### 4.2.1 Historie plochého skla

Výroba plochého skla má historii méně starou. Nejstarší způsob ruční výroby plochého skla se připisuje Římanům. Ti lili sklovinu do ploché formy, kterou uhladili do tvaru desky. Vynález sklářské píšťaly kolem roku nula byl pro výrobu plochého skla také tím nejvýznamnějším objevem. Využití sklářské píšťaly pro ruční výrobu plochého skla „foukáním“ byl zásadní krok, pro tvorbu tabulí skla technologií foukání válců skla. Touto technologií prosluli v Evropě právě čeští skláři. Ještě předtím se ploché sklo vyrábělo z roztáčeného, tzv. korunového skla, které mělo menší tloušťku a kvalitnější povrch.

Svým výtvarným projevem umožnilo pozvednout románský, ale především gotický sloh k nebývalé kráse. Zasklívala se jím chrámová okna, která byla doprovázena malbou na skle. Nástupem dalších stavebních slohů, především baroka, ztrácelo ploché sklo své dominantní umělecké místo a postupem doby kleslo až na úroveň běžného zasklívacího prvku. [17]

#### **4.2.2 Výroba plochého skla (Float)**

Termín „float“ označuje jak ploché sklo, tak jeho způsob výroby. Float je základní sklo, z něhož se odvozují téměř všechny výrobky z plochého skla. Čiré i barevné je vyráběno ve velkých tabulích, které jsou určeny k dalšímu zpracování. Technologie float znamená plavení roztaveného skla na hladině tenkého (cca 10cm vrstva o délce 50metrů) cínu. To zaručuje bezchybnou hladkost obou jeho povrchů. Plavení po roztaveném cínu zajišťuje zároveň leštění skla. Tloušťka skel je standardní 6mm. Pro dosažení silnější tloušťky se musí zrychlit tažení skloviny a rotující drážky okrajů zaujmou negativní úhel.

## 5 POUŽITÉ TECHNOLOGIE

### 5.1 Tavená plastika

Tato sklářská technika z období cca 400 let př.n l. u Egypťanů, Féníčanů a Peršanů byla po staletí zapomenuta. Jejími znovuobjeviteli byli čeští výtvarníci S. Libenský a J. Brychtová.

Podstata této techniky spočívá v roztavení skla ve formě při vysokých teplotách 800–900°C. Sklo se změní z pevného skupenství na kapalné. Vlivem gravitace se rozlévá do celého prostoru žáruvzdorné formy. Specifickým problémem je používání materiálu na formy, kterým se do skla dostávají bubliny a šlíry. Vzniknou tak nežádoucí vady, které někteří autoři využívají i jako záměrný výtvarný výraz. K přetavení se používají sodnodraselná nebo olovnatá skla. Ta bývají v blocích, nebo se taví z optických čoček, z balvanů kompozičního skla a také využívají mačkárenské tyče.

Surovina musí být ze stejné várky tavby, a to z důvodu roztažnosti skla. Bloky z různých taveb vlivem rozdílné dilatace způsobí po utavení popraskání utaveného tvaru. Dále také mohou vzniknout z jemných bublinek tzv. „závoje“, což zapříčiní matný nebo poškrábaný povrch nakládaneho skla. Aby vyšly vzduchové bubliny na povrch, musíme ponechat teplotu tavení na nejvyšší teplotě i několik hodin.

Nejzávažnějším problémem techniky tavené plastiky je nebezpečí vnitřního pnutí skla, způsobené tloušťkou hmoty skla a jeho nedostatečným vychlazením.

#### **Tavící křivka bezolovnatého skla:**

1.	0°C → 150°C	1h	stoupání
2.	150°C	1h	výdrž na dané teplotě
3.	150°C → 600°C	5h	stoupání
4.	600°C	1h	výdrž na dané teplotě
5.	600°C → 900°C	5h	stoupání
6.	900°C	4h	výdrž na dané teplotě
7.	900°C → 480°C		klesání skokem (odvětrání pece)
8.	480°C	0,5h	výdrž na dané teplotě
9.	480°C → 380°C	80h	
10.	380°C → 80°C	80h	

## 5.2 Broušení

Broušení patří mezi mechanické zušlechťování skla (dekorační technika, doplňkové broušení), kterým dosahujeme změny tvaru nebo změny charakteru. Je to proces, u kterého dochází k odebírání skla brusivem, a to volným (brusným prášek s kapalinou) nebo vázaným (kotouč). Úlomky skla jsou odštěpovány z povrchu, vytvářejí se tím trhlinky, které zasahují do hloubky více než dvoujnásobné, tím nám vzniká matný povrch, který se odstraní leštěním. Broušení probíhá ve třech fázích: hrubování,

jemnění,

leštění.

Matný povrch vnímáme díky chaotickému odrazu světelných paprsků. V místě broušení vzniká narušená vrstva, tím se na povrchu skla vytvářejí nerovnosti. Svrchní vrstva se nazývá reliéfní, spodní vrstva *záprasková* vrstva (záprasky a trhlinky).

### Průběh broušení je dále ovlivněn:

- mechanickými vlastnostmi brusiva (pevnost, křehkost, tvrdost),
- velikostí částic (hrubší zrna zvětšují trhlinky – rychlé odebírání materiálu),
- množství zrn,
- brusná rychlost,
- rychlost kotouče,
- tlakem, jakým působíme sklem na kotouč,
- chemickém složení skla.

### Mezi brusičské stroje patří:

- hladinářský stroj: broušení na vodorovném brusu, kde se kotouč točí ve vodorovné poloze, brousí se na upevněné ploše kotoučem z vázaného brusiva nebo na podkladu litinového kotouče, na který se přivádí kapavým proudem vody volné brusivo,
- kuličský stroj: broušení na svislém kotouči, upevněném na vodorovné hřídeli brusičského stroje. Sklo je vybrušováno hranou na obvodu kotouče. Kotouče jsou o různých průměrech, materiálech a profilech – ten se volí podle požadovaného vzoru nebo tvaru skla.

**Druhy brusiv:**

1. Přírodní: tvrdost

- diamant 10
- korund 9
- smirek 8
- písek 7

## 2. Syntetická:

- diamant
- karbid křemíku, tzv. karborundum
- elektrokorund

### Vlastnosti brusiva:

- tvrdost
- pevnost zrn
- tříštivost zrn (křehkost)
- otěruvzdornost
- tvar zrna – *izometrický* tvar = ostrý ze všech stran

### 5.3 Leštění skla

Po broušení vzniká matný povrch, který můžeme ponechat jako finální, ale většinou je cílem dosáhnout původního lesku povrchu skla. Lesk získáme snížením reliéfní vrstvy na menší, než je vlnová délka světla.

### Druhy leštění:

- Leštění ohněm – hlavní roli zde hraje povrchové napětí skla, které při teplotách nad bodem měknutí skla 1000-1200°C zaujímá co nejmenší povrch, čili se zakulatí.
- Leštění chemické – při procesu dochází k odstranění celé reliéfní a částečně zápraskové vrstvy pomocí kyseliny fluorovodíkové, která jako jediná účinně rozpouští sklo.

- Leštění mechanické – provádí se na stejných strojích jako broušení (leštící hladina, leštící „kuličák“). Rozdíl je v kotoučích a v leštivech. Povrch skla se opracovává směsí leštiva, které se nanáší na leštící kotouč. Hrubý povrch s narušenou povrchovou vrstvou se nejprve předleští pomocí leštící suspenze, např.: *pemzy*, kterou se zbavíme matného povrchu, ale nedocílíme lesklého povrchu. Lesk nám zajistí syntetické leštivo, např: *cerox*.

### **Druhy leštiv:**

#### 1. Přírodní:

- pískový kal (nevhodný),
- pemza – pórovitá sopečná hornina (křemičitan hlinitý),  
– nejtvrďší z leštiv – 5. až 6. podle moslovi stupnice
- tripolit - rozsvívková zemina (oxid křemičitý).

#### 2. Syntetická:

- leštící červeň a čern – používalo se pro leštění plochého skla (když nebyl float),
- cerox – oxid ceričitý, velice kvalitní leštivo,
- oxid ciničitý – leštily se s ním perle, tzv. cínovky.

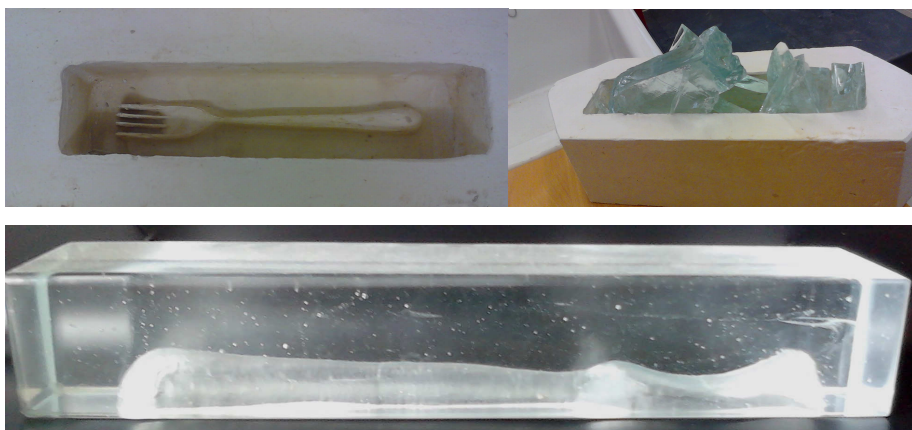
### **Druhy kotoučů:**

- dřevěné – topolové dřevo, používá se při leštění rytin,
- plstěné – vyrábějí se z ovčích a telecích chlupů za tepla,
- samoleštící,
- korkové – v poslední době díky svým dobrým vlastnostem nahrazují plstěné kotouče. Jsou odolné proti vodě, zároveň jsou pružné, lehké a špatně vedou teplo.

## 6 REALIZACE

### 6.1 Realizace příborů

První věcí, kterou jsem začala, byla vidlička na zkoušku, která ale nedopadla podle mých představ. Bylo tedy zapotřebí vymyslet jiný způsob modelace tvarů... První vidličku jsem ponořila do hranolu hlíny. Ve skleněné tavenici z křišťálu se vidlička objevila zhruba centimetr ode dna. Vidlička zůstala podobná pouze z horního pohledu, z bočního se podlouhlý tvar ztratil v síle vzduchoprázdna. Největší problém nastal se čtyřmi vidlicemi, které při zapouštění do hlíny neudržely svůj směr, což se díky vzniklé dráze v hlíně značně podtrhlo a nepůsobilo to ani esteticky, ani jako vidlička.



Bylo mi tedy jasné, že dostat prázdnou siluetu vidličky do bloku skla nebude tak jednoduché, jak by se na první pohled zdálo. Od tohoto postupu jsem tedy ustoupila a snažila se najít jiné řešení. Vymyslela jsem tedy postup, který se nakonec ukázal být lepším východiskem. Napadlo mě, že vytvořím formy ze dvou částí, kde na jedné formě bude vršek tvaru a na druhé spodek a poté hranoly s tvary slepím. I tak vzniklo několik variant, jak tuto verzi namodelovat. Jednu z nich jsem realizovala ve skle. Ale opět se ukázalo, že to není ta správná cesta.





K závěrečné podobě se příbory dostaly díky nápadu, že udělám lžici, která bude „plná“, vrchovatá. Namodelovanou lžici jsem položila na vyvýšenou plochu a podepřela jsem ji hlínou pod celým jejím tvarem. To samé jsem udělala i s nožem a s vidličkou. Takto vytvořené modely i se zanechanými kovovými příbory jsem odlila do sádry.

Utavené příbory jsem zabrušovala na kuličském stroji, „kuličáku“, pomocí gumového kotouče, „gumáku“. Jemně jsem je zaleštila, jen na místě rukojetí jsem ponechala strukturu vzniklou při tavení.



Trojice příborů po utavení v peci a vyndání z formy.



## 6.2 Realizace talířů

### Modelování:

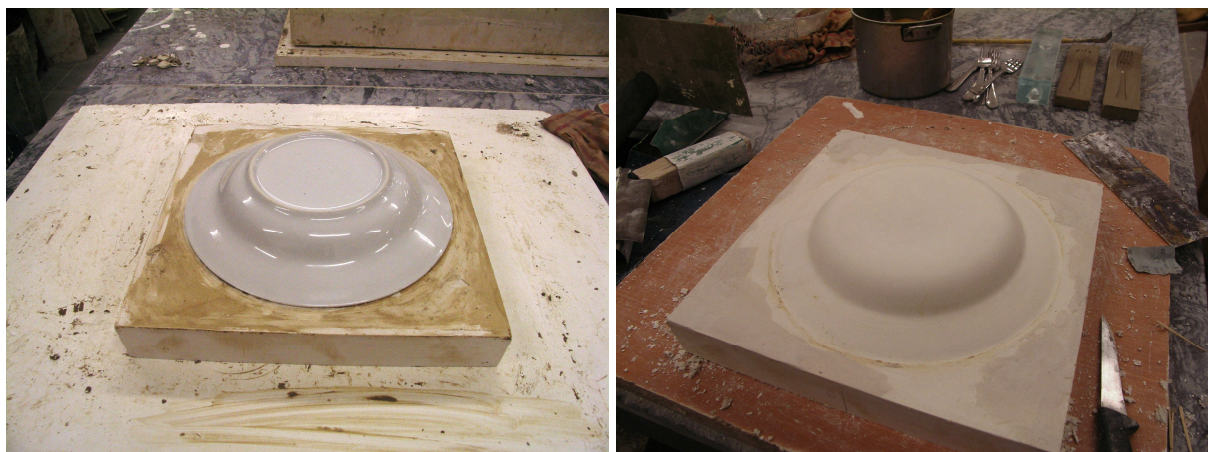
Jednou z nejkomplicovanějších fází bylo samotné modelování. Respektive hledání správného postupu, jak dostat do hlíny co nejpřesnější tvar talíře. Potřebovala jsem vymodelovat tvar talíře s tím, že všude okolo bude hlína. Ale nepodařilo se mi získat přesný tvar, takže jsem nakonec přímo odlila keramický talíř. Ten jsem zapustila až po okraj do čtverce hlíny.



### Odlévání forem:

Na zapuštěnou část talíře jsem nalila čistou sádru. Po zatvrdnutí jsem hliněnou část odstranila a zůstal mi keramický talíř obrácený dnem vzhůru na sádrovém čtverci. Sádru s talířem jsem pořádně natřela stearinem, což je směs oleje, vosku a petroleje, aby sádrová forma šla oddělit od jiné formy. A na ni jsem opět nalila čistou sádru. (Pro lepší orientaci, kde jaký kus začíná, jsem ji lehce obarvila.) Když byla druhá vrstva sádry suchá, oddělila jsem je od sebe a talíř vyklepala. Vznikly mi tak dva odlitky čtverců, jeden s vyhloubeným spodním reliéfem talíře a druhý s vystoupilým reliéfem ve tvaru vrchního pláště talíře.





### **Zalévání modelů:**

Modely jsem opět natřela stearinem, vytvořila jsem kolem nich dřevěné ohrádky utěsněné po vnějších stranách hlínou, aby nalévané množství sádry ohrádku neposunulo a aby nevytekla nějakou škvírou ven. Mezi ohrádkou a formou bylo dostatečné místo pro vyztužení pletivem. To jsem aplikovala ve více vrstvách, které musí být na ohýbala tak, aby se nedotýkalo modelu. Pletivo slouží jako armatura, aby finální forma vydržela v peci, a to proto, že směs sádry s pískem má při vysokých teplotách tendenci praskat a pletivo ji udrží pohromadě. Sádrou formu jsem zalila sádrou s pískem v poměru 1:2. Když jsem zalité formy obrátila dnem vzhůru, měla jsem obrovský čtverec s dvěma druhy sádry v sobě. Po dvou kusech.



### **Vytesávání modelu z formy:**

Vnitřní čistou sádro jsem musela vysekat z sádry s pískem, protože toto byla ta požadovaná forma. Barevná část modelu se vysekávala hůře, protože se jednalo o reliéf dovnitř. Druhá forma šla o něco lépe, po čase se začala sádra sama odlupovat po větších částech od vystouplého talíře. Vytesávání bylo náročné jak fyzicky, tak na prostorovou orientaci, neboť jsem musela vytušit, kde, a hlavně v jaké hloubce se každá z polovin talíře nachází.



### **Sušení forem:**

Sušení forem trvá několik týdnů, je to pomalý proces, při němž musí všechna voda ze sádry pryč. Zbytková voda, by se vypařovala při zahřívání v peci a kvůli tomu, by mohly začít rezavět kovové části v peci.

### **Výběr skla:**

Barva skla pro mě byla jasná už od začátku. Pro čistý pohled do masy skla a pro lepší vyniknutí linií talíře jsem zvolila sodno-draselný křišťál. Surovinu jsem nakoupila ve firmě Preciόza v Desné, a to ve formě sklářských mačkářských tyčí.

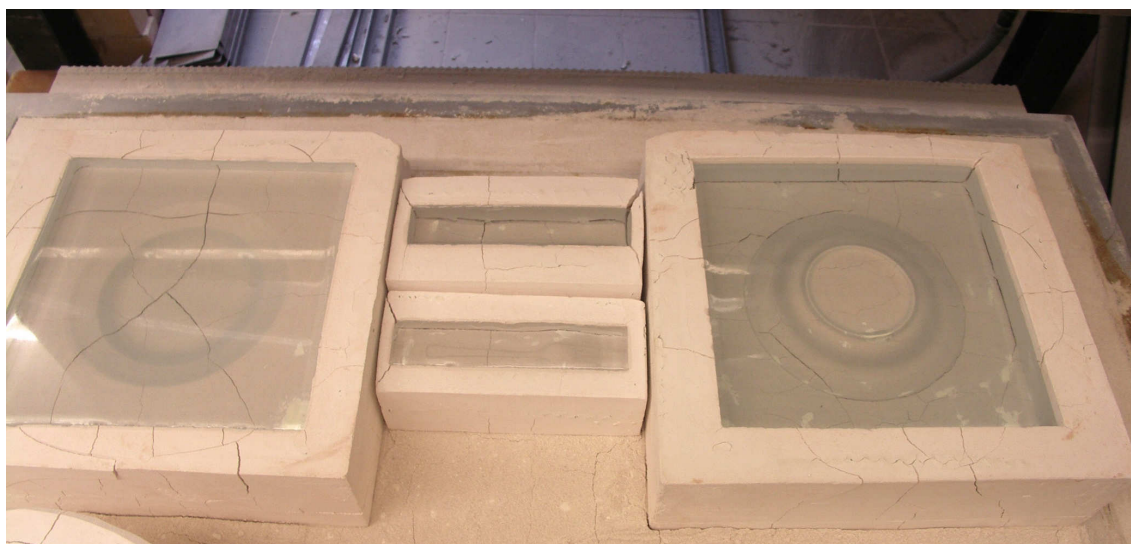
### **Vážení a nakládání suroviny:**

Vysušené formy jsem vysypala pískem a jeho množství jsem vynásobila koeficientem pro dané sklo, a to 2,6. Tím jsem dostala číslo, které mi řeklo, kolik potřebuji suroviny v kilogramech. Tyče jsem nasekala na požadovanou délku, navázila a omyla. Poté jsem je vyskládala do formy tak, aby se při tavení sklo rozměnilo co nejvíce rovnoměrně.





Nakládání suroviny do formy. První vrstva nasekaných tyčí ve formě před začátkem tavení.



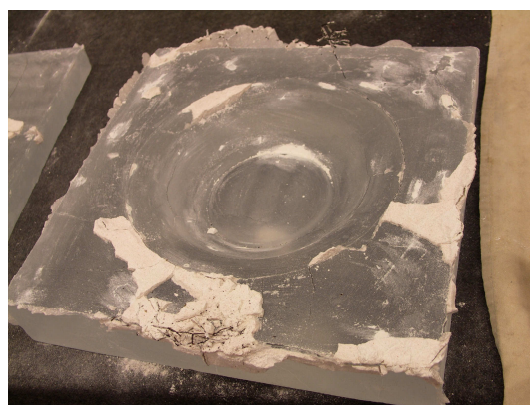
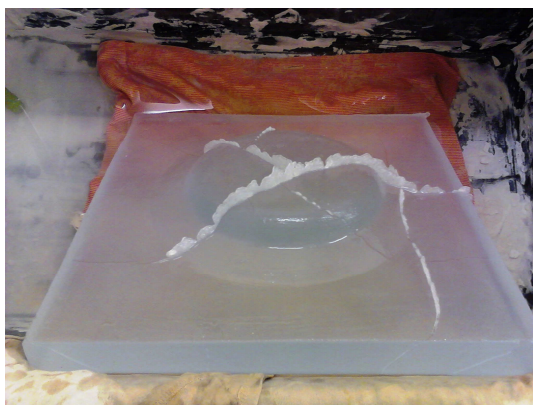
Výroba talíře trvala nejdéle, a to jak vymýšlení realizace, tak samotné modelování a postupné odlévání, ale i vytesávání sádrového modelu z forem. Nejnáročnější bylo nakonec broušení talíře ruční bruskou. Dorovnávání hladiny bylo nejkomplikovanější na straně s otevřeným tvarem. Vnitřek talíře jsem zbrušovala brusičskými houbičkami. Poté jsem ho přepískovala, a sjednotila tím jeho povrch. Postupně jsem měnila hrubost kotoučů. Od hrubosti 35 až po nejjemnější (nejměkčí) 3 500. Velkou část jsem brousila diamantovým kotoučem. Až po něm jsem mohla postupně začít s leštícími kotouči. Hrany křišťálového kvádrů jsou broušeny na klasických hladinách s hrubým a jemnějším brusivem. Závěrečné leštění probíhalo také ruční bruskou s pryžovým kotoučem za přítomnosti pemzy a ceroxu.

Do formy většího talíře se vešlo 6 400 ml písku, vynásobením koeficientem skla vyšlo, že talíř bude vážit 16, 44 kg.



Po utavení skla bylo zapotřebí požadovaný tvar ve skle vyndat ze sádry. Sádra vyndaná z pece je vlivem vysokých teplot v peci velice křehká a má mnoho prasklin, ale díky zalitému pletivu stále pevně drží tvar. Sádra se proto musela odtloukat, například kusem dřeva. Vše muselo probíhat s velkou opatrností, protože vzniklé praskliny byly zality sklem a to by se mohlo odlomit a zaprasknout až dovnitř masivu skla.

Dále se utavené kusy namočily do vody, aby se odmočila všechna sádra z tvaru. Poté vyniknou všechny nechtěné praskliny, které se musely odbrousit jako první.



Utavené dva kusy talířů, před začátkem broušení.

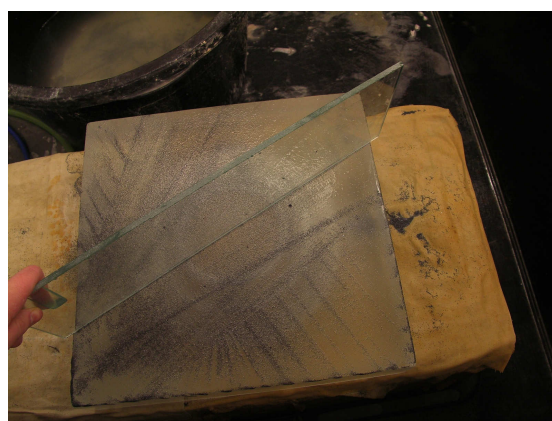


Práce s druhým talířem probíhala podobně, opět jsem vystouplou část musela obrousit brusnými houbičkami a na závěr jej opískovat. Vršek tvaru jsem obrušovala a leštila opět ruční bruskou. Práce na těchto tvarech byla opravdu náročná díky jejich rozměrnosti, hmotnosti a zdárně komplikovaným tvarům.

Menší talíř vážil po utavení 13, 5 kg a ve finální podobě má 12, 5 kg.



Broušení ruční bruskou.

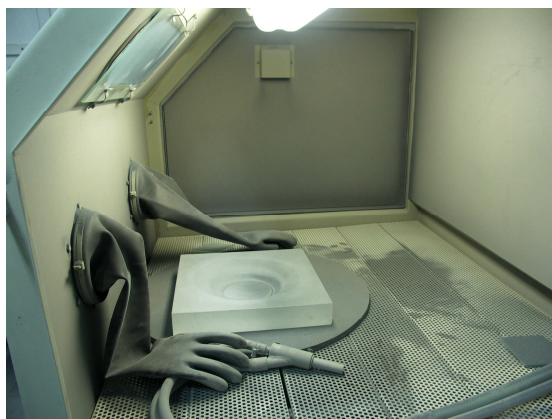


Dorovnávání a hledání hladiny pomocí plochého skla a brusiva.



Zabrušování prstence na dně talíře, pomocí šmirglovacího papíru, brusiva a nádoby se stejným průměrem.

Pískování v pískovacím boxu.



### 6.3 Realizace vázy

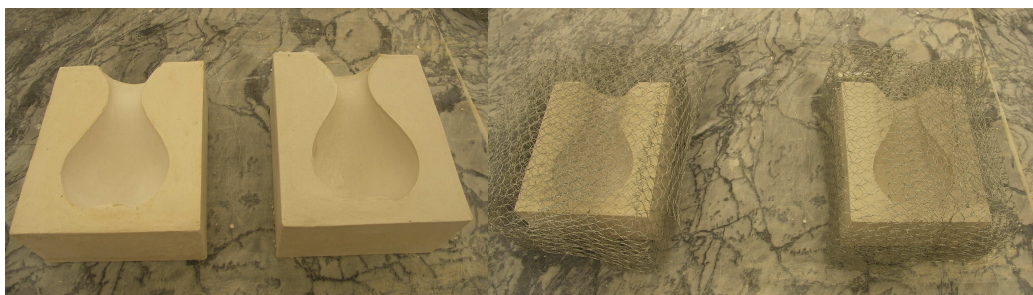
Sehnala jsem si bílou keramickou vázu. Vázu jsem si linkou rozdělila na dvě poloviny a jednu z nich jsem za modelovala do hlíny. Zároveň jsem uzavřela hlínou horní otvor vázy tak, aby se do ní nedostala sádra. Hlína dosahovala výšky předkreslené dělicí linky. Tento namodelovaný kus jsem potřela stearinem a i s keramickou vázou jsem jej zalila sádrom.



Po zaschnutí jsem blok s vázou otočila a odstranila jsem opatrně hlínu tak, abych si nepohnula s vázou. Ta musela zůstat na místě, protože odlitou polovinu modelu jsem musela opět natřít stearinem a opět zalít sádrom, aby mi vznikly dva totožné modely ve tvaru, který jsem chtěla získat ve skle. Až poté jsem tyto modely odlila sádrom s křemenným pískem. Vytvořila jsem si proto na oba modely vyztužující ohrádky z pletiva a každou část jsem odlila zvlášť.







Z těchto forem bylo zapotřebí dostat sádrové modely. Ty jsem vytesávala majzlíkem a kladivem. Opět jsem musela vytušit, kde se daný obrys vázy nachází, abych ho neponičila. Po vytesání obou forem jsem je dala na několik týdnů sušit, mezitím jsem si spočítala, že každá z forem bude potřebovat 11, 400 kg skla. Když byly formy dostatečně suché, čili když tzv. zvonily, mohla jsem do nich naložit surovinu, přesněji křišťálovou tyčovinu s odpovídajícím množstvím skla.

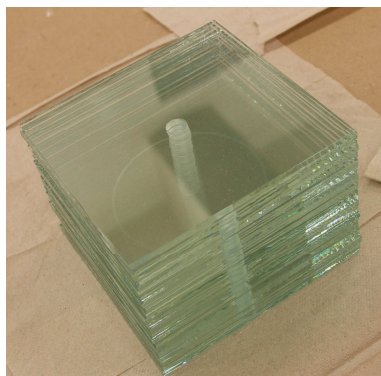
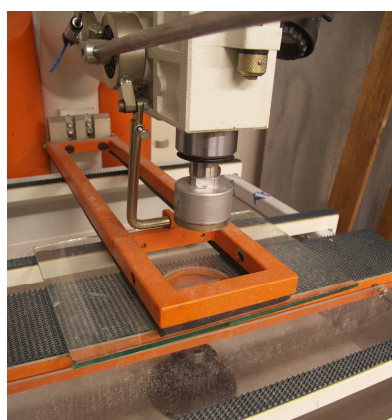




## 6.4 Realizace sklenic na víno

K závěrečnému vyjádření sklenic jsem došla delší cestou, přes různé nápady, jak pomocí plochého skla získat nefunkční podobu sklenic.

Prvotní nápad byl, že provrtám do na sebe naskládaných plochých skel otvory kruhových tvarů, které budou ve svém celku vytvářet vzduchoprázdnou sklenici na víno obehnanou sklem. Tvarosloví sklenic jsem podřídila dostupnými průměry vrtáků. Jedna sklenice vyšla na 65 skleněných čtverců o síle 4 mm. Celková výška byla 26 cm. Začala jsem vrtat nožičku a už při ní nastaly problémy s diamantovými vrtáky. Přešla jsem tedy na dýnko (dno skleničky), v tu chvíli už mi bylo jasné, že se od této realizace raději odstoupím.

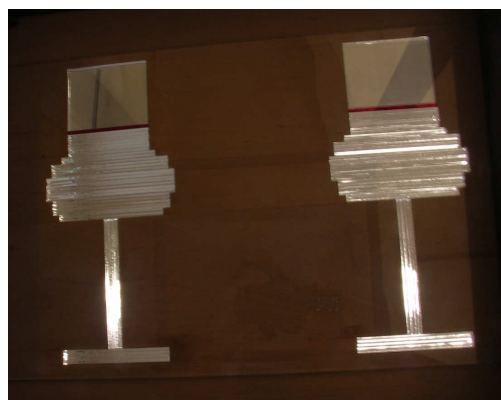
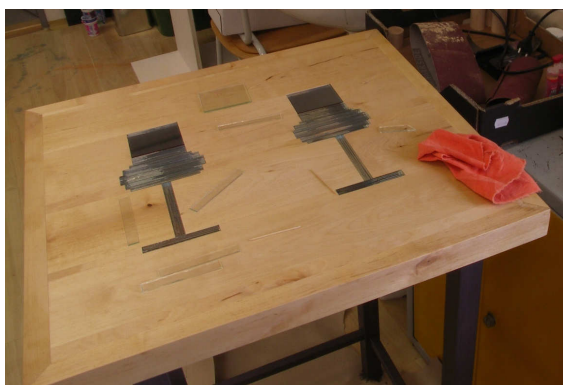


Při dalším nápadu jsem chtěla využít „sloup“ ze skleněných čtverců. Sklenka se v něm, postavením za něj, projevila díky optickým vlastnostem skla. Kontury sklenice působily jako, kdyby byly rozpixelované.

Tato jakási struktura sklenice a tvarosloví z prvního návrhu mne inspirovala pro realizovanou zasazenou dvojici sklenic na víno.



Obrisy skleniček na víno jsou vyřezané do dřevěné desky a následně vyskládané nařezanými proužky skla o výšce 12 mm a tloušťce skla 3 mm. Ze spodní části desky je upevněné ploché sklo, které drží sklíčka.



## 7 ZÁVĚR

Při své tvorbě se vedle dosažených znalostí spoléhám na intuici a náhodu. Bylo mi tedy jasné, že během práce nastanou technologické problémy a situace, které já nedokáži ovlivnit. Původně zamýšlené realizace a instalace jsem musela v průběhu práce měnit a přizpůsobovat vzniklým situacím.

Cílem práce nebylo okopírovat dané tvary, ale zachytit jejich hodnotu, kterou pro mě mají. Chtěla jsem vzdát hold prostému a podceňovanému nádobí. Poukázat, že i tak obyčejná a ryze funkční věc, jako je například talíř, může získat jiný rozměr a výtvarný výraz.

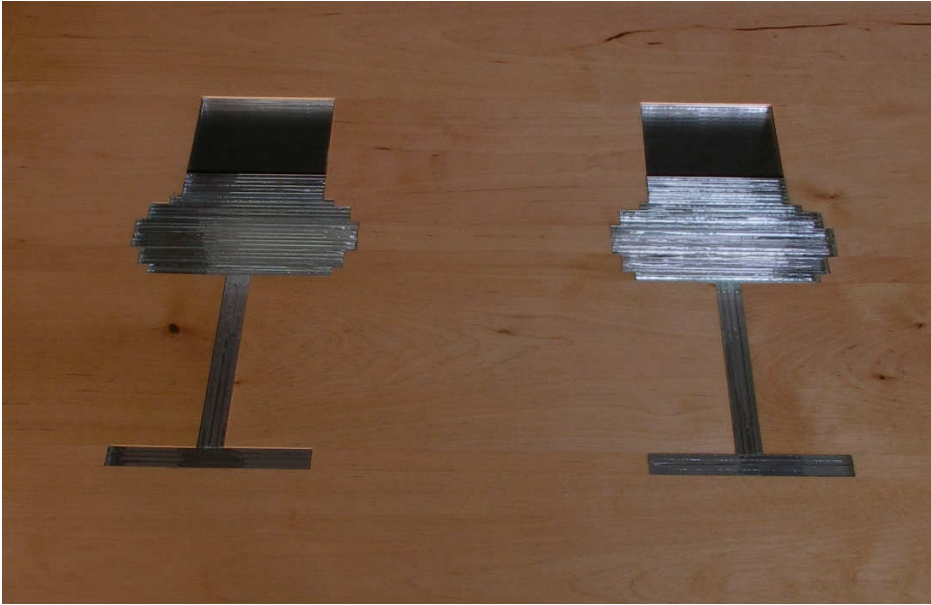
Během realizace vznikaly další a další nápady, postupy. Ráda bych se tedy tomuto tématu věnovala i nadále.

S výsledkem jsem spokojena i přes nezdary, které mne doprovázely.

## **8 FOTODOKUMENTACE**

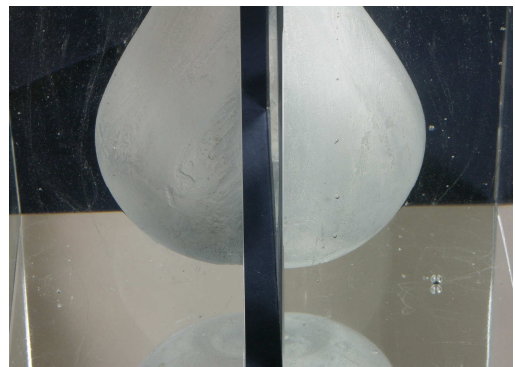
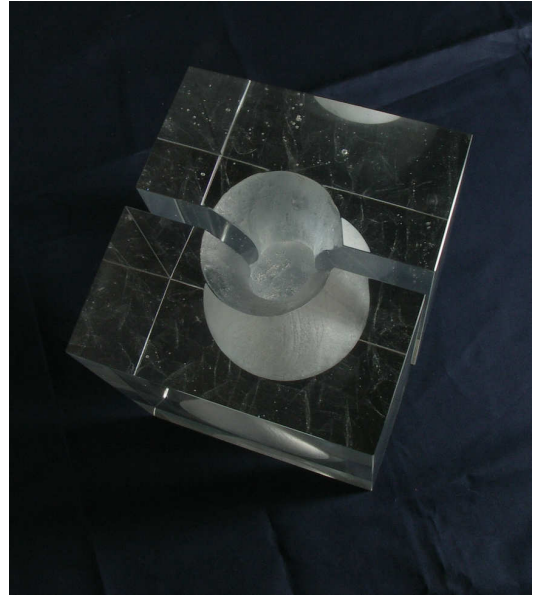
















## 9 POUŽITÁ LITERATURA

- [1] Josef Petráň a kolektiv, Dějiny hmotné kultury I.(2), 1. vydání, Praha, 1985, Státní pedagogické nakladatelství, 1032s, 14-417-85
- [2] Magdalena Beranová, Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, 2. vydání, Praha 2011, Academia, 511s, ISBN 978-80-200-1991-2
- [8] Kolektiv autorů, Malá československá encyklopedie ČSAV, VI., Š-Ž, Praha 1987, Academia, 928s
- [12] Ladislav Špaček, Malá kniha etikety u stolu, první vydání, Praha 2010, Mladá fronta, 144s, ISBN 978-80-204-2250-7
- [15] Miroslav Karel Procházka, Umělecká řemesla, 1. vydání, Praha, 1977, Albatros, 155s, 13-817-77
- [17] Štěpán Popovič, Výroba a zpracování plochého skla, 1. vydání, Praha 2009, Grada Publishing, 256s, ISBN 978-80-247-3154-4
- Vlado Burian, Almanach dobrého hostitele, 2. vydání, Praha, 1975, Merkur, 217s, 51-145-75
- Josef Hrdlička, Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1560-1650), 1. vydání, Historický ústav Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, 2000, 338s, ISBN 80-7040-462-0
- Andrea Bohmannová, Umění stolovat, 1. vydání, Praha 1981, Merkur, 140s, 51-345-81

## 9.1 Internetové zdroje

- [3] <http://cs.wikipedia.org/wiki/Vidli%C4%8Dka>
  - [4] <http://www.svetpriboru.cz/cti/69/historie-priboru/>
  - [5] <http://www.homemag.cz/5/jidelni-talire-moderna-i-klasika/>
  - [6] <http://www.sklepuvaly.cz/historie-vina.php>
  - [10] <http://www.floristika.eu>
  - [11] <http://cs.wikipedia.org/wiki/Etiketa>
  - [13] [http://www.glass.cz/design\\_glass.htm](http://www.glass.cz/design_glass.htm)
  - [14] <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/kultura/207561-tak-krasne-sklo-az-k-sezrani/>
  - [16] [www.alfaglaa.cz/o-skle/](http://www.alfaglaa.cz/o-skle/)
- <http://www.svet-bydleni.cz/bydleni-1/historie-kultury-stolovani-aneb-jak-sel-cas-s-vidlickami-lzicemi-a-nozi.aspx>
- <http://kuchynske-stoly.cz/historie-kuchynskych-stolu/>
- <http://www.zastreseno.cz/584/jidelni-stul/>
- <http://www.sidneyhutter.com/glass/contact.asp>
- <http://kyworks.net/info/link.html>

## **10 PŘÍLOHY**

**Dotazník:**

**Pohlaví:** žena      **Věk:** 0-30      **Žiji:** ve městě  
muž                      30-50                      na vesnici  
                                 50-80

**1. Mám doma svůj oblíbený hrnek na kávu?**

- a) ano – piji pouze jen z toho jednoho
- b) ano – mám rád určitý tvar, a těch mám víc
- c) je mi to jedno

**2. Mám doma svůj oblíbený hrnek na čaj?**

- a) ano – je jiný než na kávu
- b) ano – ale je stejný jako na kávu
- c) čaj piji z jakéhokoliv hrnku
- d) mám jeden hrnek na ovocný a jiný na černý čaj

**3. Používám i svou oblíbenou lžičku( třeba na jogurt )?**

- a) ano, pokaždé ji hledám v přihrádce dokud ji nenajdu
- b) ano, ale mám např.: dva druhy oblíbených lžiček
- c) je mi jedno jakou lžičkou si zamíchám kávu

**4. Jsem na návštěvě a dostanu kávu v hrnku, který se mi vůbec nelíbí – tvarově, velikostí, obrázkem...co uděláte?**

- a) nic – kávu vypiji
- b) zatvářím se, ale kafe přesto vypiji – budu si víc všímat chutě
- c) poprosím hostitele o jiný hrnek
- d) předem si půjdu vybrat hrnek

**5. Mám oblíbený hrnek u kamarádů, babiček...?**

- a) ano
- b) ne

**6. Mám raději hrnek**

- a) široký
- b) veliký
- c) vysoký-úzký
- d) hranatý
- e) jakýkoliv

**7. Mám raději hrnek**

- a) jednobarevný
- b) s obrázky (fotky, zvířátka, portréty...)
- c) s dekorem (puntíky, kytičky)
- d) reklamní
- e) jiný

**8. Mám raději hrnek**

- a) porcelánový
- b) keramický
- c) skleněný
- d) plechový

**9. Proč mám oblíbený zrovna svůj hrnek na kávu?**

- a) mám ho po babičce - dýchá z něho historie a zážitky
- b) líbí se mi a dobře se z něho pije
- c) přivezl jsem si ho z cest
- d) dostal jsem ho od blízké osoby

**10. Vyberte z daných slov – ta slova, které nejlépe popisují váš oblíbený hrnek**

- barevný – historický – široký – s fotkou – malý – jednobarevný – moderní tvar – sympatický – úzký- nesymetrický – s nápisem – s vaším jménem – firemní – skleněný s ouškem – skleněný na nožičce – originální od keramika – se zvířátkem – s termoobrázkem – s ulomeným ouškem...  
- jiné .....

**11. Mám oblíbenou sklenici na různé nápoje?**

- a) ano – mám
- b) nemám

**12. Dám si víno z malé skleničky na vodu?**

- a) klidně
- b) ne – víno piji pouze ze skleničky na víno

**13. Mám oblíbený příbor?**

- a) ano
- b) ne

**14. Polévku si dám raději do**

- c) klasického hlubokého talíře
- d) do větší misky
- e) klidně do velkého hrnku
- f) jiné.....

**15. Stravuji se často v rychlých občerstvení?**

**A nevadí mi, že jím z jednorázových, neekologických a plastových nádobí?**

- a) ano a nevadí mi to
- b) občas a nevadí mi to
- c) příležitostně a vadí mi to hodně
- d) vyhýbám se jim i kvůli plastovému nádobí

**16. Pokud vám je jedno z čeho pijete a jíte, znáte někoho kdo si na tom zakládá?**

- a. ano
- b. ne
- c. nikdy jsem si ničeho nevšiml